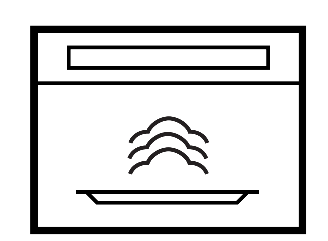
MODE D'EMPLOI
avec indications de montage



EDG 650.0

537 858 F3



Chère Cliente, Cher Client,

Avant d'utiliser votre nouveau four vapeur, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Vous y trouverez d'importantes consignes de sécurité et des informations relatives à l'utilisation, à l'installation et à la maintenance de l'appareil, pour que vous profitiez longtemps de votre four vapeur.

Ce mode d'emploi est structuré de telle sorte que vous puissiez consulter l'information recherchée de façon ciblée. Ainsi, les symboles suivants vous aideront à vous orienter :



Le triangle de pré signalisation attire votre attention sur les dangers.



Ce symbole marque les astuces et indications d'économie d'énergie lors de l'utilisation, par exemple.



La main vous indique les étapes individuelles d'une utilisation. Nous vous conseillons de les exécuter dans l'ordre, étape après étape.

Attention : Ce four vapeur ne peut être utilisé que pour la préparation d'aliments. KÜPPERBUSCH n'assume aucune responsabilité en cas d'usage inapproprié de l'appareil.

Conservez soigneusement cette notice, et si vous donnez l'appareil, transmettez-la au nouveau propriétaire pour son information et sa sécurité.

Service après-vente

S'il survenait une panne, veuillez d'abord vous reporter au chapitre "Si quelque chose ne fonctionne pas". Souvent, vous parviendrez seul à éliminer de petites pannes et vous éviterez des dépenses inutiles.

Vous trouverez sur l'avant-dernière page les différentes adresses de notre service après-vente, ainsi que les conditions de garantie.

Pour que notre Service après-vente puisse soigneusement préparer les réparations et se procurer les pièces détachées nécessaires, nous vous demanderons, lors de votre appel, de nous indiquer le numéro de fabrication et la désignation du modèle.

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique qui se trouve à droite, derrière le cadre de montage. Veuillez relever ces informations avant le montage et les reporter ci-dessous, de façon à pouvoir les indiquer si vous faites appel à notre service après-vente.

Numéro de fabrication :

Désignation du modèle :

Sommaire

Consignes de sécurité

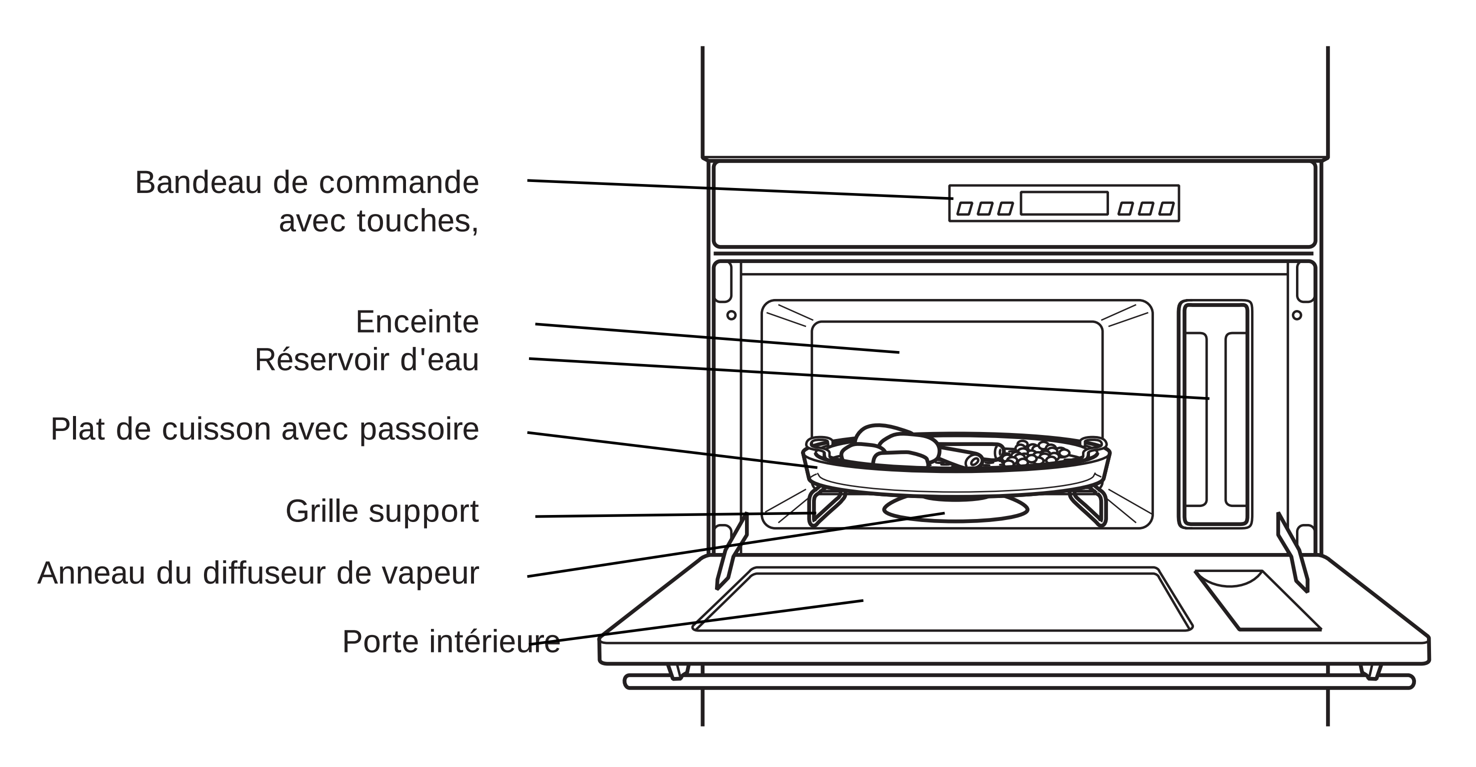
pour le branchement et le fonctionnement

- Seul un spécialiste compétent peut entreprendre des travaux électriques, la maintenance et la réparation de l'appareil, selon les règles applicables en matière de sécurité. Des travaux exécutés de façon incorrecte mettent votre sécurité en danger !

pour le fonctionnement du four vapeur

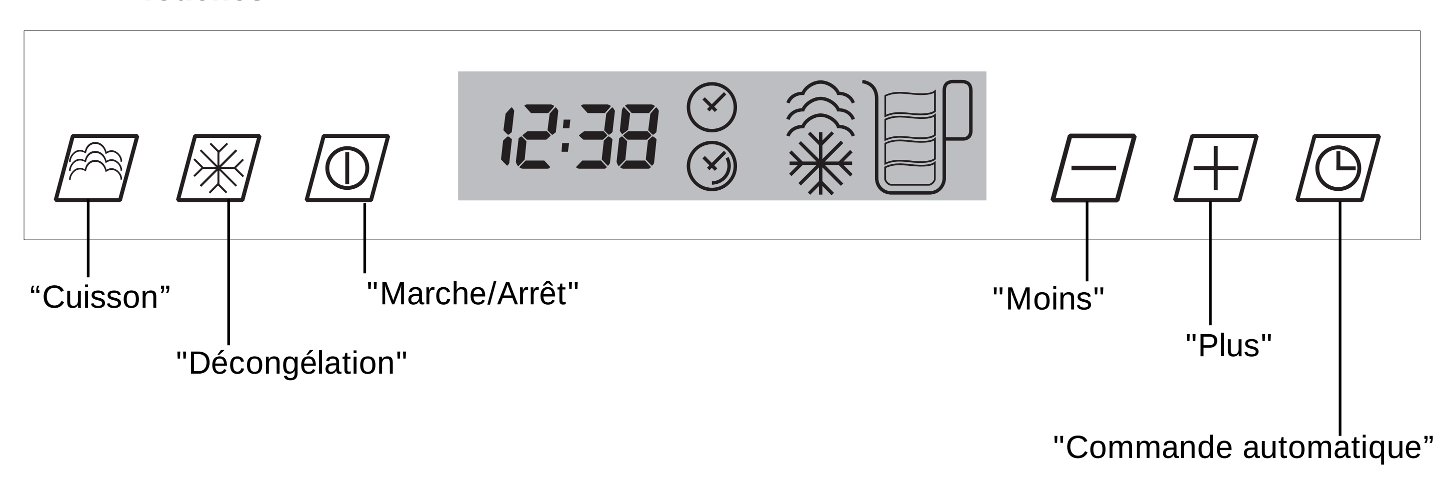
- Lors de réparations et du changement de la lampe à incandescence, l'appareil doit être mis hors tension (couper le fusible).
- Si vous ouvrez l'appareil pendant la cuisson ou avant la fin du temps fixé, un nuage de vapeur s'échappe de l'enceinte. Evitez d'ouvrir la porte avant que retentisse le signal de fin. Si vous ne pouvez l'éviter, veillez à ce que la vapeur chaude ne vous brûle pas.
- Veillez à ce que les jeunes enfants ne s'exposent pas au risque de se brûler. Veillez à ce qu'ils n'ouvrent pas la porte pendant la cuisson.
- Après la cuisson, le plat de cuisson, les aliments et l'enceinte sont chauds. Utilisez des poignées, des gants ou quelque chose de similaire pour vous protéger contre les brûlures.
- Fermez toujours complètement la porte du four vapeur lors de l'utilisation. En cas d'endommagement de l'étanchéité de la porte, des charnières et des surfaces de contact de la porte, ou en cas de bris du verre de la porte, mettez immédiatement l'appareil hors service, jusqu'à ce qu'il soit vérifié et réparé par le spécialiste.
- Ne prenez pas les charnières de la porte pour ouvrir et fermer la porte du four vapeur. Vous risquez de vous pincer les doigts.
- Ne changez la lampe à incandescence que lorsque l'enceinte est sèche.

Un aperçu de votre four vapeur

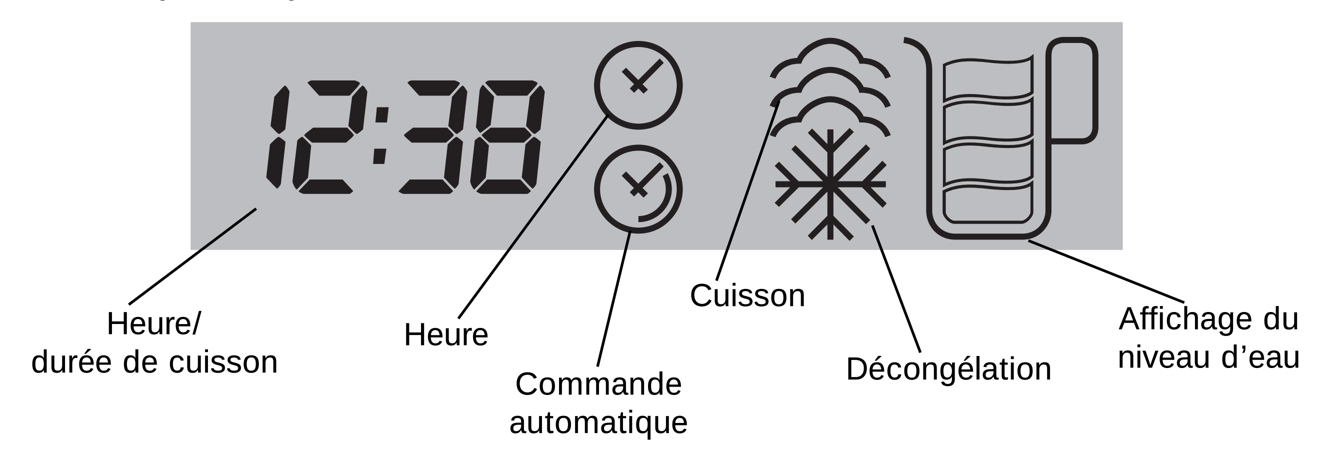


Le bandeau de commande - Emplacement des fonctions

Touches



Ce qu'indique l'afficheur



Avant la première utilisation

☞ Vérifiez que la poignée du four vapeur se trouve bien dans le carton de livraison. Lors de l'achat, cette poignée doit être commandée séparément

☞ Contrôlez que toutes les pièces sont fournies. Vous devez trouver les accessoires suivants :

- une grille support
- un plat de cuisson avec passoire
- l'anneau du diffuseur de vapeur
- des tiges pour le démontage de la porte
- un guide de cuisson
- une carte de garantie

☞ Retirez tous les emballages et ce qui ne sert pas.

Elimination de l'emballage et de l'ancien appareil

Débarrassez-vous de l'emballage ayant servi au transport si possible dans le respect de l'environnement. En Allemagne, vous pouvez restituer l'emballage au vendeur.

Merci de déposer vos anciens appareils dans un lieu de récupération des matériaux, afin qu'un maximum de pièces puissent éventuellement être recyclées.

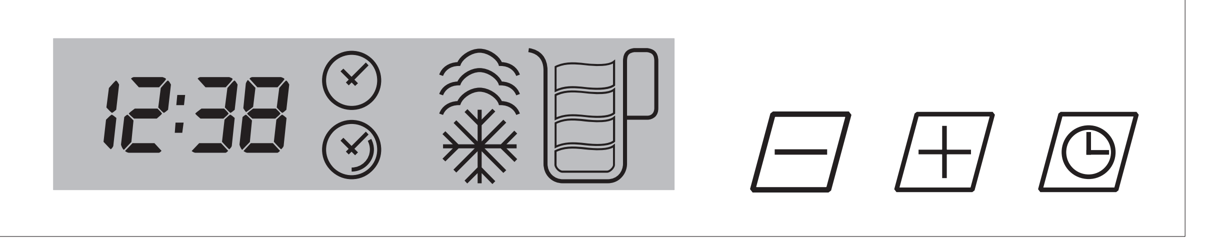
Premier nettoyage

☞ Epongez la façade avant et l'enceinte à l'eau chaude (additionnée de liquide vaisselle).

☞ Rincez le plat de cuisson, la passoire et la grille support avant le premier emploi.

Réglage de l'heure

Dans le panneau de commande est intégrée une horloge digitale. Lorsque vous branchez le four vapeur pour la première fois, ou après une coupure du courant, vous devez régler l'heure.



☞ Les chiffres clignotent. Avec les touches ⊟ et ⊞, réglez l'heure actuelle.

☞ Appuyez sur ◷ pour confirmer les réglages. Les chiffres ne clignotent plus.

A lire attentivement avant d'utiliser votre four vapeur

Ce que vous offre votre nouvel appareil

Votre four vapeur est un appareil multifonction : vous pouvez cuire à l'étuvée, cuire à la vapeur, décongeler des plats cuisinés et réchauffer des restes. Il remplace le bain-marie, et souvent aussi la casserole sur le feu.

Vous avez le choix entre les fonctions "Décongélation" et "Cuisson" , et, en mode "Cuisson", vous pouvez encore sélectionner une commande automatique qui met en marche le four vapeur à l'heure que vous avez prédéterminée.

Pour empêcher toute mise en marche involontaire, vous pouvez verrouiller les touches.

Comment fonctionne votre four vapeur ?

Du réservoir d'eau rempli, l'eau est pompée dans le diffuseur de vapeur situé sur le socle de l'enceinte. Là, l'eau s'évapore et il se forme dans l'enceinte de l'appareil une atmosphère de vapeur dans laquelle les aliments cuisent en douceur.

Le réservoir d'eau

En ouvrant l'appareil, vous trouverez le réservoir d'eau à droite, sur le côté de l'enceinte.

Utilisez de l'eau du robinet pour cuire à la vapeur. Si l'eau du robinet est trop dure, nous vous recommandons de l'adoucir au préalable au travers d'un filtre à eau acheté dans le commerce pour éviter un entartrage excessif du four vapeur. Comme alternative au filtre adoucisseur, vous pouvez utiliser de l'eau non gazeuse et non calcaire achetée dans le commerce.

☞ Videz le réservoir d'eau après le processus de cuisson, car il peut se former des algues dans l'eau qui stagne longtemps dans le réservoir.

Remplissage du réservoir d'eau

☞ Remplissez d'eau le réservoir jusqu'à la marque maximale

☞ Faites coulisser le réservoir d'eau dans sa niche, jusqu'à ce que vous sentiez qu'il s'enclenche.

Que pouvez-vous préparer dans votre four vapeur ?

La cuisson à la vapeur regroupe dans un seul appareil la cuisson à l'étuvée, dans l'eau ou au bain-marie. Conviennent à cet effet tous les plats et aliments que vous auriez cuits de façon traditionnelle, par exemple les légumes, les pommes de terre, les pâtes, le riz, le poisson, la viande tendre, les terrines, la mousse et beaucoup d'autres aliments.

Le four vapeur convient à la décongélation des aliments, au réchauffement des plats cuisinés et à la cuisson des aliments frais.

Astuces pour la préparation des aliments

- Vous pouvez décongeler les aliments, déballés ou dans un récipient fermé. Utilisez un récipient fermé ou couvrez le plat d'une feuille d'aluminium pour assurer l'étanchéité, si vous ne voulez pas que l'eau tombe sur les aliments.
- Les plats ou aliments congelés à cuire ne doivent pas être d'abord décongelés ; ils peuvent être cuits directement.
- Il n'est pas nécessaire de mettre les aliments dans de l'eau ; l'atmosphère de vapeur suffit parfaitement ; elle remplace également le bain-marie.

  Exception : les aliments qui doivent gonfler. Placez-les dans de l'eau.
- Trouez le couvercle d'un plat cuisiné, avant de le mettre à réchauffer.
- La cuisson dans la passoire évite aux aliments de baigner dans l'eau condensée.
- Les aliments cuits au bain-marie, en particulier, ne doivent pas entrer en contact avec la vapeur. Recouvrez-les d'une feuille d'aluminium.
- Pour les temps de cuisson, laissez-vous guider par les méthodes de cuisson traditionnelles. Ajoutez globalement aux temps purs de cuisson 10 minutes pour la montée en température et le refroidissement de l'appareil.

Comment utiliser votre four vapeur

- Préparer les aliments, par exemple mettre des légumes dans la passoire et les poser dans le plat de cuisson.
- Placer le récipient sur la grille support.
- Remplir le réservoir d'eau jusqu'à la marque maximum et le faire coulisser dans la niche, jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Fermer l'appareil.
- Programmer le four vapeur.

Cuisson / Décongélation

Cuisson .

Votre procédure :	Apparaît dans l'afficheur :
Appuyer sur	"35"
Régler la durée de cuisson avec ou	durée de cuisson en minutes — 38
Lancer le processus de cuisson avec	l'indicateur "Cuisson" s'anime — 38

Décongélation

Votre procédure :	Apparaît dans l'afficheur :
Appuyer sur .	"40"
Régler la durée de cuisson avec ou	durée de cuisson en minutes — 38
Lancer le processus de cuisson avec	l'indicateur "Cuisson" s'anime — 38

Modifier la durée de cuisson restante

Vous pouvez modifier la durée de cuisson, l'appareil étant en marche. Ne l'arrêtez pas.

Appuyez sur ou jusqu'à ce que la durée de cuisson souhaitée apparaisse.

Le four vapeur continue de fonctionner avec la durée de cuisson nouvellement indiquée.

Arrêter le processus de cuisson

Appuyez sur .

Le four vapeur met fin au processus de cuisson. Il faut environ 3 minutes pour que l'appareil évacue la vapeur hors de l'enceinte. N'ouvrez le four vapeur que lorsque le signal retentit.

Commande automatique pour la "Cuisson"

La commande automatique vous donne la possibilité de programmer le four vapeur de telle sorte qu'il se mette en marche après un temps d'attente et qu'il s'arrête, après la durée de la cuisson, à une heure déterminée.

La commande automatique ne fonctionne qu'en mode "Cuisson" , Il ne fonctionne pas en "Décongélation" .

Exemple: A 12h30, les pommes de terre doivent être cuites, ce qui nécessite 30 minutes. Il est 10h00 et vous voulez déjà préparer les pommes de terre.

Vous devez maintenant programmer le four vapeur de telle sorte qu'il fonctionne 30 minutes et s'arrête à 12h30.

Réglage de la commande automatique

Votre procédure :	**Apparaît dans l'afficheur :**
☞ Appuyer sur	"35"
☞ Régler la durée de cuisson avec ⊟ ou ⊞	Durée de cuisson en minutes Exemple : "30" — 30
☞ Activer la commande automatique avec	Heure d'arrêt (qui clignote) pour un lancement immédiat Exemple : "10:30" — 10:30 L'indicateur "Commande automatique" clignote également.
☞ Régler l'heure d'arrêt souhaitée avec ⊟ ou ⊞	Heure d'arrêt (qui clignote); exp :"12:30" — 12:30
☞ Activer la cuisson automatique avec .	Les chiffres et l'afficheur "Commande automatique" ne clignotent plus.

Le four vapeur se met en marche à 12 heures. L'indicateur "Cuisson" s'anime maintenant et l'indicateur "Commande automatique" s'éteint. Au lieu de l'heure apparaît le décompte de la durée de cuisson.

12:30

Modifier la durée de cuisson ou l'heure d'arrêt

Si vous voulez modifier la durée de cuisson ou l'heure d'arrêt **avant le démarrage automatique** de la commande automatique, vous devez à nouveau régler les temps

☞ Appuyez sur ; Dans la zone d'affichage apparaît la durée de cuisson que vous aviez réglée. Réglez à nouveau la durée de cuisson et l'heure d'arrêt en suivant les étapes indiquées ci-dessus.

Si le four vapeur s'est déjà mis en marche, vous voyez dans la zone d'affichage la durée de cuisson qui défile. Vous pouvez alors modifier la durée de cuisson, mais plus l'heure d'arrêt directement.

☞ Régler la durée de cuisson souhaitée avec ⊟ ou ⊞ .

Effacer l'arrêt automatique

☞ Appuyez sur ; Dans la zone d'affichage apparaît la durée de cuisson que vous aviez réglée.

☞ Appuyez ensuite sur . Tous les réglages sont désormais effacés.

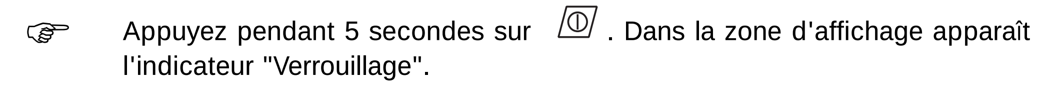
Mise en route immédiate du four vapeur (effacement du temps d'attente).

☞ Appuyez deux fois sur . L'appareil démarre aussitôt pour la durée de cuisson que vous avez réglée.

Verrouillage de la zone d'affichage

Installer le verrouillage

Pour garantir le four vapeur contre une mise en marche involontaire, vous pouvez verrouiller les touches.

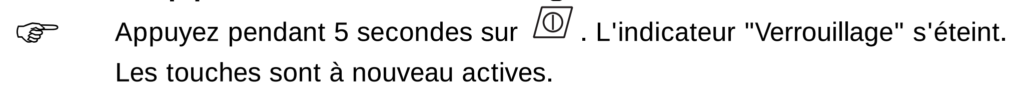


Appuyez pendant 5 secondes sur . Dans la zone d'affichage apparaît l'indicateur "Verrouillage".



Toutes les touches sont maintenant bloquées. Elles ne pourront être réactivées que lorsque le verrouillage sera supprimé.

Supprimer le verrouillage



Appuyez pendant 5 secondes sur . L'indicateur "Verrouillage" s'éteint.

Les touches sont à nouveau actives.

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien des surfaces en acier inoxydable

Eliminez dès que possible les dépôts de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. Il peut se former de la corrosion (surtout de la rouille) sous ces couches par manque d'arrivée d'air.

Pour l'entretien, utilisez des produits habituels d'entretien de l'acier inoxydable. Lisez attentivement les indications du fabricant, et testez le produit d'abord sur une petite surface cachée, avant de l'utiliser sur toute la surface..

Nettoyage des accessoires (passoire, plat de cuisson, grille support)

Ces pièces peuvent être lavées à la main, ou en machine à laver.

Nettoyage du diffuseur de vapeur et de son anneau

Les traces de calcaire peuvent être éliminées avec de l'eau vinaigrée.

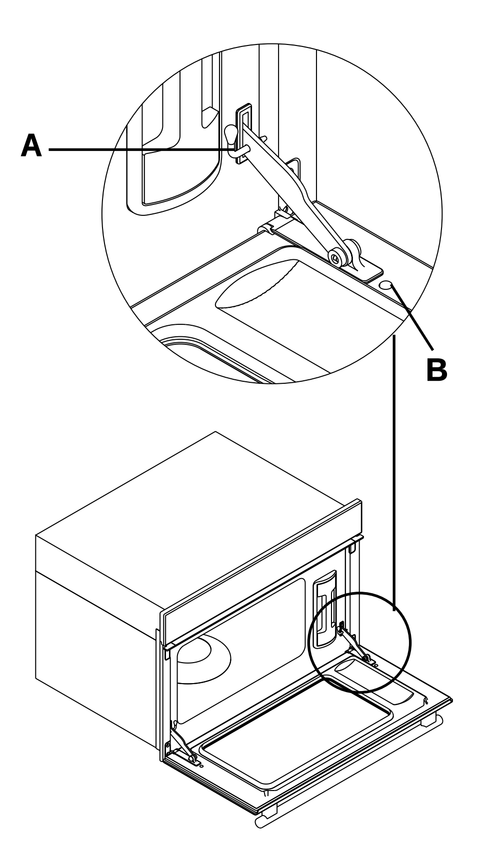
☞ Posez un chiffon trempé dans l'eau vinaigrée sur le diffuseur de vapeur et laissez agir quelques minutes,

☞ Nettoyez à l'eau chaude pour éliminer tout résidu de vinaigre.

Démontage de la porte pour un nettoyage plus facile

☞ Ouvrez la porte entièrement.

☞ Introduisez la tige (A) dans les trous des charnières.



☞ Appuyez sur les deux touches rondes (B) situées sur la porte devant les charnières.

☞ Tirez la porte vers l'avant.

⚠ Lors du montage de la porte, vérifiez que vous avez à nouveau retirer les deux tiges, avant de fermer la porte

Changement de la lampe d'éclairage de l'enceinte

Vous trouverez la lampe à incandescence derrière un couvercle de lampe situé à l'arrière de l'enceinte, à droite.

☞ Dévissez du support le couvercle de lampe et le joint.

☞ Nettoyez - si nécessaire - le joint et le couvercle de lampe avec de l'eau chaude et du liquide à vaisselle.

☞ Dévissez l'ampoule de la douille, et remplacez-la par une lampe à incandescence de même type.

Spécifications de la lampe à incandescence :	25W, 220/240V Résistant à des températures de 300°C Culot de lampe : E 14

☞ Au moment de visser le couvercle de lampe, insérez le joint.

Si quelque chose ne fonctionne pas

L'appareil ne peut être réparé que par un spécialiste compétent !

Avant d'appeler le service après-vente, veuillez vérifier d'abord que vous n'êtes pas en présence d'une erreur d'utilisation ou d'une panne que vous pouvez vous-même éliminer.

Panne	Origine	Remède
Le témoin de niveau clignote, bien que le réservoir d'eau soit plein.	Le réservoir d'eau n'est pas correctement installé.	Installer le réservoir d'eau correctement.
	Le système de reconnaissance ne fonctionne pas.	Appeler le service après-vente.
La zone d'affichage ne s'allume pas	Le fusible du compteur électrique est défectueux	Vérifier le fusible et le changer éventuellement.
	La prise n'est pas branchée.	Brancher la prise.
	La carte électronique est défectueuse.	Appeler le service après-vente.
L'éclairage de l'enceinte (lampe à incandescence) ne s'allume pas	Lampe défectueuse.	Remplacer la lampe.
	La prise n'est pas branchée.	Brancher la prise.
	Le fusible du compteur électrique est défectueux.	Vérifier le fusible et le changer éventuellement.
"Ronronnement" intermittent ou de l'eau sort par la porte.	Porte ou joint de porte encrassés.	Nettoyer la porte et le joint avec de la lessive uniquement et un chiffon humide.
	La porte n'est pas bien fermée.	Vérifier si le réservoir d'eau est correctement installé. Vérifier l'absence d'obstacles au niveau des charnières.
	Le joint de la porte est endommagé.	Appeler le service après-vente.
"Ronronnement" intermittent pendant le processus de cuisson.	Il ne s'agit pas d'une panne. C'est le bruit que fait la pompe d'alimentation d'eau lorsqu'elle fonctionne.	Inévitable.

Indications de montage

- Les directives légales et les conditions de branchement préconisées par l'entreprise d'alimentation électrique locale doivent être totalement observées.
- Lors du branchement de l'appareil, il convient de prévoir un dispositif qui permette une séparation entre l'appareil et le réseau ayant une largeur d'intervalle de coupure d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Les interrupteurs protecteurs de ligne, les fusibles et les contacteurs-disjoncteurs sont des dispositifs qui conviennent.
- Lors du branchement, d'une réparation ou du changement de la lampe, débranchez la prise ou isolez électriquement l'appareil à l'aide de l'un des dispositifs ci-dessus désignés.
- L'installation doit garantir une protection complète contre les contacts accidentels.
- La terre doit être proportionnée de telle sorte qu'elle ne soit soumise à la traction qu'après le fil conducteur du câble de raccordement, en cas de défaillance de la décharge de traction.

Branchement électrique

- Le four vapeur est équipé d'un câble de raccordement et d'une prise mâle. Le branchement électrique ne doit se faire que par l'intermédiaire de cette prise mâle sur une prise de courant de sécurité mise à la terre (230 V, 50 Hz). Cette prise de courant de sécurité doit être placée dans la partie arrière du placard.
- C'est le monteur qui détermine le moment où le four vapeur est raccordé au réseau électrique, en fonction de la configuration de montage.

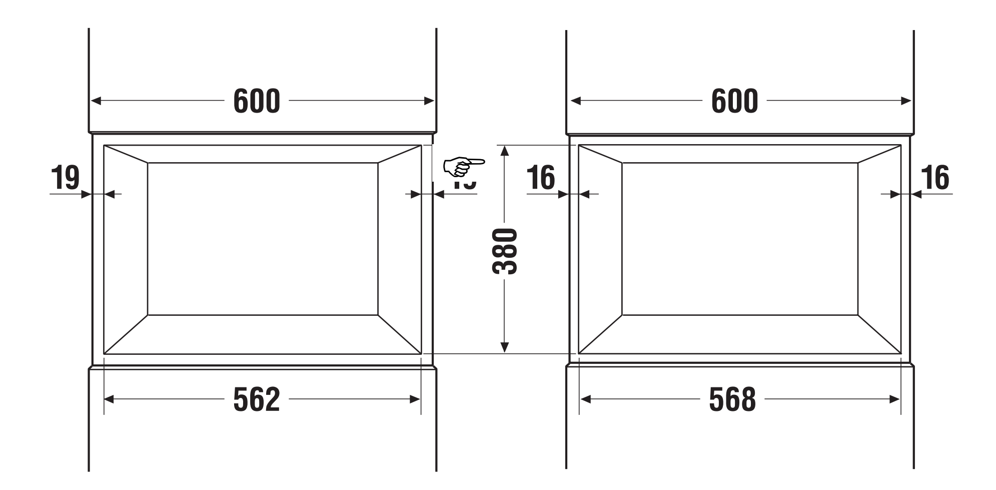
Points à observer en cas d'encastrement …

- Une prise de courant de sécurité doit se trouver dans la partie arrière du placard, de façon à pouvoir raccorder le four vapeur au réseau électrique ;
- L'appareil doit être encastré rigoureusement à l'horizontal.

Encastrement du four vapeur

☞ Reportez le numéro de fabrication et la désignation du modèle sur la deuxième page de la présente notice d'utilisation.

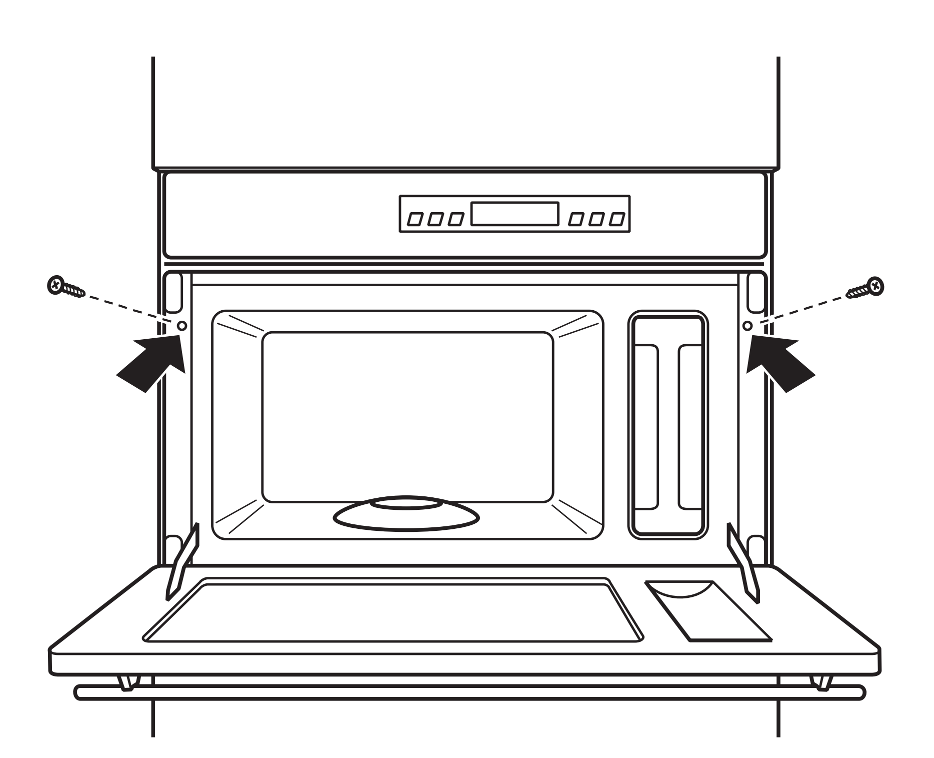
☞ Vérifiez les dimensions de la niche d'encastrement, selon les reproductions ci-dessous :



☞ Mettre le four vapeur dans la niche. Installer l'appareil rigoureusement à l'horizontal.

☞ Brancher le four vapeur sur le réseau électrique.

☞ Fixer à l'aide des deux vis jointes.



Service Après-Vente Küpperbusch

Service après-vente central / Pièces détachées

Allemagne:

Küpperbusch Vertriebsgesellschaft mbH

Willelminenstrasse 165-167

45881 Gelsenkirchen

Tél.: **01 80 - 525 65 65**

Fax: (02 09) 401 - 714 / 764

Autriche:

Küpperbusch Ges. m.b.H.

Eltnergasse 13

1230 Vienne

Service après-vente :

Tél: (01) 8 63 61 - 731

Fax: (01) 8 63 61 - 709

Pièces détachées :

Tél : (01) 8 66 80 - 45

Fax : (01) 8 66 80 - 72

Vous pouvez nous joindre :

MDu lundi au jeudi –de 7h30 à 16h30

Le vendredi –de 7h30 à 14h30

En dehors des heures d'ouverture,
faites-nous parvenir vos demandes par télécopie.

Service après-vente concessionnaire

56070 Coblence, August Horrch-Strasse 14
Tél. Bureau Central : (02 61) 8 90 90
Tél. Service après-vente : (02 61) 8 90 91 73

66117 Saarbrücken, Zinzinger Strasse 13
Tél. Bureau Central : (06 81) 50 08 50
Tél. Service après-vente : (06 81) 5 00 85 22

I55543 Bad Kreuznach, Industriestrasse
Tél. Bureau Central : (06 71) 79 40
Tél. Service après-vente : (06 71) 79 43 31

Attention:

Pour que notre Service après-vente puisse soigneusement préparer les réparations et se procurer les pièces détachées nécessaires, nous vous demanderons, lors de votre appel, les informations suivantes :

1. Votre adresse exacte
2. Votre numéro de téléphone et de télécopie (éventuellement)
3. Quand le service après-vente peut-il venir chez vous ?
4. L'exacte désignation de l'appareil : modèle, N° de fabrication (voir plaque signalétique et/ou facture)
5. La date d'achat
6. La description exacte du problème ou de votre demande de service

Gardez en outre votre facture à portée de main.

Ainsi, vous nous aiderez à éviter des frais et des pertes de temps, et donc à travailler de façon plus efficace pour vous

Conditions de garantie

Valables à partir d'octobre 1998 pour la République Fédérale d'Allemagne. Pour pouvoir recourir aux prestations de garantie, il est indispensable, dans tous les cas, de fournir une preuve d'achat.

Outre les obligations du commerçant que génère le contrat d'achat, nous assumons la garantie usine pour nos appareils KÜPPERBUSCH, vis-à-vis de l'utilisateur final, dans les conditions suivantes :

1. La garantie usine est de 12 mois, et commence à la date de livraison indiquée sur la facture ou le bon de livraison. En cas d'utilisation professionnelle des appareils KÜPPERBUSCH dans des installations collectives, le temps de garantie est limité à 6 mois. La garantie ne couvre pas les pièces fragiles, comme par exemple le verre, le plastique ou les systèmes d'éclairage. La prorogation du temps de garantie ne s'applique pas si le numéro de série ou de type du produit a été modifié, effacé, supprimé ou rendu illisible.
2. Pendant la garantie usine, tous les défauts de fonctionnement qui, malgré le branchement réglementaire, le maniement adéquat et le respect des directives de montage KÜPPERBUSCH et des instructions d'utilisation, sont manifestement à imputer à des défauts de fabrication ou de matériaux, sont éliminés par notre service après-vente. Les défauts d'émail et de peinture ne sont couverts par cette garantie usine que s'ils sont signalés à notre service après-vente dans les 4 semaines suivant la livraison de l'appareil KÜPPERBUSCH. Les dommages dus aux effets chimiques et électrochimiques de l'eau, les dommages subis pendant le transport (dans ce cas le dédommagement doit être demandé au transporteur, conformément aux conditions de ce dernier), ainsi que les travaux d'adaptation et de modification en installations gaz n'entrent pas dans le cadre de cette garantie usine
3. La demande de garantie usine ne proroge le temps de garantie ni pour l'appareil KÜPPERBUSCH, ni pour les pièces nouvellement installées. Les pièces échangées deviennent notre propriété.
4. Notre service après-vente décide du lieu, du type et de l'étendue de la réparation à exécuter selon ce qu'il estime le moins coûteux. Sauf autrement stipulé, c'est notre service après-vente le plus proche qui doit être contacté. La réparation est généralement exécutée sur le lieu de l'installation, exceptionnellement dans l'atelier du service après-vente. Pour la réparation, l'accès aux appareils en panne doit être facile, de façon à permettre au technicien une manipulation aisée, et à éviter tout endommagement de meubles, de revêtement de sol, etc.
5. Les pièces détachées requises pour la réparation et le temps de main-d'œuvre nécessaire ne sont pas facturés.
6. Au cours des 6 premiers mois du temps de garantie, les heures de transports et les frais de déplacement du personnel de notre service après-vente ne sont pas facturés, s'ils sont en rapport avec l'exécution de la réparation conformément à cette garantie usine. En conséquence, ces frais sont indiqués séparément sur la facture.
7. La garantie usine n'inclut pas les droits qui dépassent l'élimination gratuite des pannes, notamment les droits à l'indemnisation, à rédhibition et à diminution, ou pour dommages indirects.

Si vous avez besoin de notre service après-vente, indiquez le type d'appareil et le type de défaut. En cas d'endommagement pendant le transport, veuillez vous adresser immédiatement au service après-vente le plus proche de chez vous.

KÜPPERBUSCH Vertriebsgesellschaft mbH, Gelsenkirchen

